Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Spargelrisotto

Hauptspeise Reisgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Spargel waschen und das unterste Drittel abschneiden und beiseite legen, diese werden für den Sud noch benötigt. Den oberen Teil in 1 cm dicke Stücke schneiden und in der Bouillon 3–4 Min. vorkochen. Aus dem Sud heben, in einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen. Jetzt die beiseitegelegten Abschnitte in Stücke schneiden, in den Sud geben und zugedeckt ca. 30 Min. köcheln lassen.

Danach die Stücke herausheben – diese werden nicht mehr benötigt. Sud warm halten. Etwas Butter heiß werden lassen und Zwiebel darin andünsten. Reis mitdünsten bis er glasig ist, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Spargelsud nach und nach beigeben – der Reis soll immer knapp bedeckt sein. So lange wiederholen, bis der Reis fast gar ist. Erst dann die Spargelstücke dazugeben, den Herd ausschalten und auf der Platte kurz stehen lassen. Am Schluss die Crème fraîche und den Parmesan unterrühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf der noch warmen Herdplatte zugedeckt ca. 2 Min. ziehen lassen.

Zutaten

- 500 g junger grüner Spargel
- 800 ml Hühnerbouillon
- 1 Stk. Zwiebeln fein gehackt
- 300 g Risottoreis
- 200 ml Weißwein
- 1-2 EL Créme fraîche
- 6 EL frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- etwas Butter